

Communiqué de presse

Le 5 mars 2007

XXIII^e Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » « Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table » 5^e Edition

Les 14 et 15 mars 2007 se dérouleront les épreuves finales du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », option Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table, dans le magnifique cadre de l'hôtel Evian Royal Resort, avec le soutien logistique du lycée hôtelier de Thonon les Bains.

Ce concours qui a notamment pour vocation la valorisation du travail manuel, est placé sous la haute autorité du Comité d'Organisation des Expositions du Travail, et sous la présidence de Paul Bocuse pour le Groupe Métiers de Bouche et la classe Cuisine-Restaurant. Le titre très convoité de « Un des Meilleurs Ouvriers de France » conduit à l'attribution d'un diplôme d'État homologué au niveau III, délivré par le Ministre de l'Éducation nationale.

Ce titre prestigieux implique le respect de certaines valeurs comme l'exemplarité et la transmission des savoirs aux plus jeunes.

Sur 76 candidats inscrits aux épreuves de sélection pour les maîtres d'hôtel, 16 ont été sélectionnés en finale.

Patrick Scicard, Président du Jury, Alain Dutournier, Vice Président, et les membres du jury constitué de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, de Meilleurs Ouvriers de France en titre et d'enseignants, ont choisi d'orienter cette nouvelle édition sur le « Maître d'Hôtel d'aujourd'hui » et la pratique rigoureuse du métier tel qu'il se vit au quotidien dans nos restaurants.

L'objectif est de mettre en valeur cette profession magnifique qui fait appel à des compétences indiscutables, et de la rendre attractive auprès des jeunes générations. Il s'agit de déceler les motivations des jeunes qui pensent s'engager dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, et de les orienter vers les métiers de la salle. Métiers pleins d'avenir, offrant de nombreuses perspectives autant en France qu'à l'étranger.

Les épreuves de la finale veilleront à cerner les compétences opérationnelles et techniques des candidats, mais aussi leur culture générale, leur savoir-vivre, leur sens commercial et leurs aptitudes à la relation clients, afin d'évaluer l'équilibre entre techniques de service et techniques de comportement.

Ces aptitudes seront testées en situation réelle pendant les épreuves. A titre d'exemple, identifier des personnalités de tous horizons, s'exprimer avec aisance dans une langue étrangère, ou connaître les habitudes alimentaires selon les cultures et les religions, compte autant que de maîtriser parfaitement la préparation d'un mets devant le client.

Par ailleurs, la créativité et le sens esthétique des candidats seront évalués pour la première fois, à travers la réalisation d'une épreuve « arts de la table », travail personnel consistant à imaginer et dresser une très belle table.

Après la formidable mise en lumière des métiers de la cuisine, dont la complémentarité avec le savoir-faire de la salle est indiscutable, c'est aujourd'hui le tour de cette dernière de prendre la parole, en particulier auprès des jeunes en quête d'un métier d'avenir.

Il s'agit de remettre sur le devant de la scène un métier passionnant qui joue un rôle essentiel pour l'image d'une restauration de qualité et qui reste plus que jamais une illustration de l'art de vivre à la Française dans le monde.

Contacts :

Patrick Scicard
Président du Directoire Lenôtre
Président du jury de la classe
Maître d'Hôtel, Maître du Service
et des Arts de la Table du XXIII^e concours
« un des Meilleurs Ouvriers de France »
Tel : 01 30 81 46 27

Alain Bariller
Secrétaire Général
Comité d'Organisation des Expositions du Travail
Tel : 01 55 55 98 49